

Panecillo de Angel (con Harina Blanca Integral)

Makes: 20 or 100 servings

| Ingredients | 20 Servings | | 100 Servings | |
|-------------------------------------|-------------|-----------|--------------|--------------------|
| | Weight | Measure | Weight | Measure |
| Harina integral blanca | 11 oz | | 3 lb 7 oz | |
| Harina para todo uso | 9 oz | | 2 lb 13 oz | |
| Levadura, instantánea | 1/2 oz | 2 1/2 cda | 2 1/2 oz | 1/4 tza 1/2 cda |
| Azúcar granulada | 2 oz | 1/4 tza | 10 oz | 1 1/4 tza |
| Polvo para hornear | | 1 cda | | 1 Cda 2 cdtas |
| Bicarbonato de Soda | | 1 cda | | 1 Cda 2 cdtas |
| Sal | | 1 cda | | 1 Cda 2 cdtas |
| Manteca vegetal | 4 oz | 1/2 taza | 1 lb 4 oz | |
| Suero de leche, bajo en grasa | 1 lb | 2 tzas | 5 lb | 2 cuartos gl 2 tza |
| Harina para amasar, blanca integral | 1 oz | 1/4 tza | 5 oz | 1 1/4 tza |

Nutrition Information

| Key Nutrients | Amount | % Daily Value |
|-----------------------|------------|---------------|
| Total Calories | 128 | |
| Total Fat | 6 g | |
| Protein | 3 g | |
| Carbohydrates | 17 g | |
| Dietary Fiber | 2 g | |
| Saturated Fat | 1 g | |
| Sodium | 232 mg | |

Directions

1. Combine las harinas, levadura, azúcar, polvo de hornear, bicarbonato de soda y sal en un tazón de mezclar, usando el accesorio de paleta, a velocidad baja.
2. Corte la manteca en los ingredientes secos con el accesorio de paleta hasta que la mezcla se vea como una harina gruesa (alrededor de 2 minutos).
3. Agregue el suero de leche en la mezcla de harina y mezcle hasta que todos los ingredientes estén húmedos.
4. Cubra y deje enfriar por 1 hora.
5. Extienda la masa en una superficie con harina,

amase ligeramente por 5 minutos.

6. Amasee con el rodillo a $\frac{1}{2}$ pulgada de espesor, corte con 2 $\frac{1}{2}$ pulgada de cortador para biscuits. Los biscuits van a pesar aproximadamente 2 oz cada uno.
7. Ponga los panecillos sobre una bandeja para hornear forrada con papel.
8. Hornee en un horno de convección a 450 grados F por 9 minutos u horno convencional a 475 grados por 12 minutos o hasta que estén dorados.